ประวัติความเป็นมา (100 ปี ขนมเต้าส้อ)

นายเชียวสูย ลิ่มสกุล ได้พาลูกชายชื่อ นายฉายเอี่ยน ลิ่มสกุล อายุ 16 ปี อพยพมาจากประเทศจีน ตั้งแต่วันที่ 25 ธันวาคม 2450 ได้มาอาศัยอยู่ที่ ตำบลบางม่วง มีภรรยาใหม่เป็นลูกคนจีน ซึ่งมีฝีมือด้านการทำขนมต่างๆ หลายอย่าง โดยเฉพาะขนมเต้าส้อและมีนายฉายเอี่ยน ลิ่มสกุล ลูกชายคอยช่วยทำขนม ต่อมา นายฉายเอี่ยนได้แต่งงานกับลูกคนจีนที่บางม่วง และมีลูกรวม 6 คน เมื่อแม่เลี้ยงเสียชีวิต นายฉายเอี่ยนเป็นผู้สืบทอดการทำขนมแต่เพียงผู้เดียว

นายฉายเอี่ยน ได้อพยพครอบครัวไปอยู่ตลาดเหนือ ทำเป็นโรงงานขนม ขยายกิจการใหญ่ขึ้นโดยมีลูกๆหลายคนช่วยทำ **ในปัจจุบัน** นางตวงรัตน์ คชินทร์รัตน์ลูกสาวของนางหล่ำจิ้ว(บุตรของนายฉายเอี่ยน) ได้สืบทอด เจตนารมณ์ของบรรพบุรุษพัฒนาขนมเต้าส้อ ให้เป็นที่รู้จักในหลายจังหวัดทั่วประเทศ และมีเจตนาแน่วแน่ ที่จะอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองนี้ให้อยู่คู่ อำเภอตะกั่วป่า ตลอดไป

แผนที่ไปร้านขนมเต้าส้อ ตวงรัตน์







8 857121 221058

82-2-00242-2-0004

ผลิตและจัดจำหน่ายโดย : ตวงรัตน์

202 ถ.ราษฎร์บำรุง อ.ตะกั่วป่า จ.พังงา

โทร. 081-7971451, 076-425372, 076-425373

ขนมเต้าส้อ ตวงรัตน์ TUANGRAT Taosor Cake

ขนมเต้าส้อ ตวงรัตน์

TUANGRAT

Taosor Cake



OTOP

หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

One Tumbon One Product









ไส้เค็มไข่เค็ม

Salt Filled with Preserved Egg

ขนมพื้นเมือง ตะกั่วป่า

Local Sweet-Neat of Takua Pa

ขนมเต้าส้อ ตวงรัตน์ TUANGRAT Taosor Cake

ส่วนประกอบโดยประมาณ

ถั่ว	35%
แป้ง	25%
น้ำ	18%
น้ำมัน	15%
น้ำตาล	5%

ใช้ทานเป็นอาหารว่าง ถูกหลักอนามัย ตามหลักโภชนาการ

ขนมเต้าส้อ ตวงรัตน์ TUANGRAT Taosor Cake



วันที่ผลิต : ....

MFG DATE :

วันหมดอายุ : ....

BEST BEFORE DATE :



น้ำหนักสุทธิ 110 กรัม

NET WT. 110 g

หลังจากเปิดกล่องควรเก็บไว้ในตู้เย็นและรับประทานให้หมดภายใน 7 วัน